



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS SYIAH KUALA
UPT. PERPUSTAKAAN

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: helpdesk.lib@unsyiah.ac.id

ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

TITLE

PENGUNAAN METODE SOURDOUGH DALAM PEMBUATAN ROTI UBI JALAR VARIETAS LOKAL

ABSTRACT

Abstrak. Pembuatan roti dari tepung terigu dengan tambahan ubi jalar merupakan salah satu upaya yang dilakukan untuk meminimalisirkan penggunaan tepung terigu di Indonesia. Hal ini juga dipengaruhi oleh tingginya jumlah tanaman ubi jalar di Indonesia. Ubi jalar dalam bentuk segar rentan mengalami proses dekomposisi selama masa penyimpanan, sehingga perlu dilakukan usaha tambahan seperti melakukan pengolahan menjadi produk-produk yang bermanfaat juga bernilai tinggi Metode sourdough merupakan sebuah metode yang dapat menghasilkan produk dari campuran antara tepung dan air yang melalui proses fermentasi dengan bakteri asam laktat (BAL) dan yeast. Teknik sourdough yang diaplikasikan kepada adonan roti dapat mengembangkan volume roti, tekstur, flavour, nilai gizi serta dapat meningkatkan masa simpan produk dengan memperlambat proses staling dan melindungi roti dari jamur serta bakteri pembusuk. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan sari buah nanas dan penggunaan pasta ubi jalar terhadap mutu fisikokimia dan sensori dari roti sourdough. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan pola faktorial yang terdiri atas 2 (dua) faktor. Faktor I adalah rasio sari buah nanas dan air di dalam starter sourdough (S) dan faktor II adalah jenis pasta ubi jalar pada pembuatan roti sourdough (U). Faktor I terdiri atas 3 taraf yaitu S1= 4:1, S2= 3:2, S3= 2.5:2.5 sedangkan faktor II terdiri dari 3 taraf yaitu U1= Pasta ubi jalar kuning, U2= Pasta ubi jalar ungu, U3= Pasta ubi jalar putih. Setiap perlakuan diulang sebanyak 2 kali dengan 3 kontrol sehingga akan didapatkan 18 satuan percobaan. Analisis yang dilakukan terhadap roti ubi jalar dengan metode sourdough adalah uji organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa jenis ubi jalar pada nilai kesukaan warna oleh panelis berpengaruh sangat nyata. Nilai kedukaan hedonik warna berkisar antara 2.77-3.7 (tidak suka-netral)

Kata kunci : Starter Sourdough, Roti sourdough, Ubi jalar